*In der Vorweihnachtszeit*
*und zu Weihnachten bieten wir Ihnen…*

## Kalbfleisch aus eigener Schlachtung

**aus der Region von den Bauern Wolf aus Höchst und Weidner aus Weilbach**

* Kalbsfilet
* Kalbshaxen/Beinscheiben für Ossobucco,
* Geschnetzeltes, gerne auch vorbereitet mit Waldpilzen
* Kotelett, Schnitzel, Steaks
* Brust mit Tasche zum Füllen, Ragout, Bratenstücke

## Hausgemachte Suppen im Glas

* dazu empfehlen wir Ihnen unsere leckeren Suppeneinlagen

## Wir bieten Ihnen verschiedene Leberkäse

* zum Selberbacken oder als Brät zum füllen von Braten, rot oder weiß und Pizza

## Die Klassiker zum Weihnachtsfest

* Schüßlers leckere Weißwürste und Knobelinen, dazu empfehlen wir Ihnen unseren hausgemachten Kartoffelsalat

## … und jetzt wieder

* Hausgemachte Leberwurst mit Bratapfel und Amaretto-Zimt verfeinert
* oder mit Delikatess-Leberwurst fein mit Cranberry, Röstzwiebeln, Äpfeln und Zimt

*Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen für ein genussvolles Festagsessen inspirieren – wir beraten Sie gerne! Sprechen Sie uns an.*

## Die perfekten Geschenke für Genießer!

*Festlich-weihnachtlich dekorierte Körbchen oder Dosengeschenke*

*Individuell*
*beliebige Stückzahl*
*Ideal auch für Firmen*

# Unser Weihnachtsrezept:
## Schüßlers leckerer Rheinischer Sauerbraten

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

1,2 bis 1,4 Kg fertig eingelegter Sauerbraten
1/4 Liter Rinderfond
1/8 Liter Wasser
Salz, Pfeffer, Zucker
100g Rosinen
etwas Kakao
Soßenbinder

**DIE ZUBEREITUNG:**

Sauerbraten abtupfen und von allen Seiten scharf anbraten.
Mit der Brühe vom Sauerbraten, dem Rinderfond und 1/8 Liter Wasser ablöschen.
Salzen, Pfeffern, und Zucker dazu geben.
Mit etwas Kakao bestäuben und dann 1 ½ Stunden schmoren lassen.
Dann die Rosinen dazu geben und noch weiter ½ Stunde weiterschmoren (Kerntemperatur des Fleisches 85 Grad)
Fleisch herausnehmen und mit dunklem Soßenbinder abbinden.
Dazu empfehlen wir Ihnen Rotkraut und Semmelknödel

*Einen Guten Appetit wünschen Fam. Schüßler mit Team*

**********

**Bitte geben Sie Ihre Bestellungen rechtzeitig in unseren Filialen ab.**

**Wir freuen uns, Ihre Weihnachtsbestellung persönlich, telefonisch in der jeweiligen Filiale oder auch per Mail an info@metzgerei-schuessler.de entgegen zu nehmen. Ihre Bestellung wird gerichtet und Sie können sie zu einem späteren Zeitpunkt ohne längere Wartezeiten abholen.**

**********

## Öffnungszeiten über Weihnachten 2025

**Mo. 22.12. + Di 23.12. 6.00 – 18.00 Uhr | Mi. 24.12. 6.00 – 12.30 Uhr**

**Am Samstag, 27. Dezember 2025, bleiben alle Filialen geschlossen. So können auch unsere Mitarbeiter die Feiertage in Ruhe genießen. Bitte denken Sie daran, Ihre Einkäufe vorher zu erledigen. Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!**

**********


## Metzgerei Schüßler

**Stammsitz ERLENBACH | Bahnstraße 31 | Tel. 09372/5334 u. 7063613**

**Filiale ELSENFELD**
Erlenbacher Straße 25
Tel. 06022/6877523

**Filiale KLEINHEUBACH**
Friedenstraße 33
Tel. 09371/67651

**Filiale HOBBACH**
Bayernstraße 65
Tel. 09374/1220

**Filiale WÖRTH**
Ludwigstraße 8
Tel. 09372/5431

**www.metzgerei-schuessler.de | info@metzgerei-schuessler.de**



Kreation: Grafik-Studio Werner Hillerich

Illustrationen von Freepik. Fotos: Adobe Stock, privat


Alexander Schüßler
Die Traditionsmetzgerei

# Schüßlers leckere Schlemmer-Ideen für die Weihnachtszeit

**Herzlichen Dank für Ihre Treue. Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und erholsame Weihnachten. Ihre Familie Schüßler mit Team.**

## *Für Ihre leckere Vorspeise oder einen Festtagsbrunch aus eigener Herstellung*

**Rindersaftschinken**
**Gegrilltes Roastbeef**
**Pastrami – geräucherte, gekochte Rinderbrust**
**Geräuchertes zartes Schweinefilet**
**Verschiedene gegrillte Braten**
**Gegrillte Entenbrust**
**Große Auswahl an verschiedenen gegrillten Braten**
**Hausgemachten Kochschinken**
**Rohe Schinken: Schinkenspeck, Spessartschinken, Toskanaschinken, Nussschinken, Schinken nach Schwarzwälder Art, Kammschinken, Rinderschinken**
**Frische hausgemachte Feinkostsalate**

## *Für Fondue oder Heißen Stein*

**schneiden wir Ihnen zarte Edelteile vom Rind, Schwein, Kalb, Pute, Hähnchen, Lamm oder Ente**

## *Zum Wärmen fix und fertig vorbereitet*

| | Je Portion! |
|---|---|
| **Ochsenbäckchen mit Schmorgemüse** | **15,50 €** |
| **Rehbraten mit Orangensauce** | **15,50 €** |
| **Hirschbraten in Schoko-Preiselbeersauce** | **14,50 €** |
| **Rinderbraten in Rotweinsauce** | **13,50 €** |
| **Rinderroulade in Sauce** | **14,00 €** |
| **Sauerbraten in feiner Sauce** | **14,00 €** |
| **Gänsekeulen mit Orangensauce, 1 Stück** | **21,90 €** |

**Dazu bieten wir Ihnen unsere leckeren Beilagen:**

| | |
|---|---|
| **Fertig gekochtes, hausgemachtes Rotkraut** | **100 g 1,80 €** |
| **Semmelknödel, Kartoffelknödel** | |

**Für Ihre Festtagssuppe bieten wir Ihnen Mark- und Leberklößchen sowie Maultaschen aus eigener Herstellung.**

**Bitte geben Sie Ihre FIX und FERTIG-Bestellung bis zum Samstag, 13.12. ab.**

## *Für den Backofen – küchenfertig für Sie vorbereitet. Bitte bis 19.12.2025 vorbestellen*

**Toastbraten,** gefüllt Semmel, Zwiebel, Dörrfleisch, Sahne und feiner Farce

**Früchtebraten,** gefüllt mit einer Farce aus getrocknetem Obst

**Försterinbraten,** gefüllt mit einer Farce aus Wirsing, Champignons und gerösteten Dörrfleischwürfeln

**Broccolibraten,** gefüllt mit einer Farce aus Broccoli und Rauchwürsten

**Spießbraten,** gefüllt mit einer Farce aus Dörrfleisch und Zwiebel

**Schlemmerrolle vom Schwein oder Rind**
mit Brezel-Maronenfüllung und feiner Farce

**Pfifferling-Schlemmer-Braten**
Schweinebraten gefüllt mit Farce, gebratenem Speck und Pfifferlingen

**Hähnchenbrust im Wirsingmantel**
gefüllt mit einer feinen Farce aus Mozzarella, Karotten, Champignons und Kräutern

**Schlemmertöpfchen „Züricher Art“**
Schweinemedaillons mit Champignons und Rahmsauce

## *Geflügel*

**Odenwälder Gänse 4-6 Kg**
**Pute**
**Enten ca. 1,5 und 3 kg**
**Baby Pute 3-4 Kg**
**Kikok Hähnchen und Brust**
**Hähnchenbrust**
**Hähnchenkeulen**
**Entenbrust**

## *Wild*

**Wildschweinbraten**
**Rehbraten**
**Hirschbraten**

## *Lamm* aus Neuseeland

**Lammlachse**
**Lammhüfte**

**Wild- und Geflügelbestellungen nehmen wir bis 5.12.entgegen.**

**Schüßlers Weihnachtselfen schwingen wieder den Kochlöffel für Sie. Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Essenswunsch umzusetzen. Sprechen Sie uns an!**

# Unsere großen Stärken:

**Langjährige Partnerschaften:** Seit über vier Generationen pflegen wir enge, vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Partnerlandwirten. Unsere Rinder kommen vom Höhenhof Reul (Ostheim), Schweine vom Bauernhof Berberich (Rütschdorf) und Kälber von den Bauern Wolf (Höchst) und Weidner (Weilbach).

**Artgerechte Tierhaltung:** Unsere Tiere werden auf Stroh gehalten und erhalten eine hervorragende Fütterung.

**Eigener Transport & Schlachtung:** Der schonende Transport und die Schlachtung im Stammhaus sind zentrale Elemente unseres Handwerks.

**Handwerkskunst mit Leidenschaft:** Unsere top ausgebildeten Metzger arbeiten täglich mit Herz und Hand – stets mit Respekt vor dem Produkt.

**Hausgemachte Köstlichkeiten:** Unsere Küchenteams bereiten Feinkostsalate und weitere Spezialitäten frisch und ehrlich zu – wie bei Muttern!

**Fachkundige Beratung:** In unserer Theke erwarten Sie ein vielfältiges Angebot und engagierte Fachverkäuferinnen, die ihr Wissen mit Stolz und Freude an Sie weitergeben.

**Regional, transparent, handwerklich perfekt:** Wir schlachten und verarbeiten selbst im Stammhaus in Erlenbach – für eine gläserne Produktionskette vom Bauern bis zum Produkt.

Seit 1956 setzen wir auf handwerkliche Qualität und kreieren mit besten Rohstoffen sowohl klassische Hausmannskost als auch moderne Varianten. Wir entwickeln ständig neue Spezialitäten und gehen individuell auf Ihre Wünsche ein.

**In unseren Geschäften können Sie sich diesen Flyer mit Informationen zu unseren Fleischlieferanten geben lassen!**

## *Unsere Partner Landwirte*

Familie Berberich aus Rütschdorf

Familie Reul aus Niederau

Familie Weidner aus Weilbach

Familie Wolf aus Höchst